

19. III. 1918

125

Die Regelung des Fleischverkehrs.

Wien, 18. März.

Wir haben im Sonntag-Morgenblatte die in dieser Woche eintretenden Bestimmungen des großen Komplexes von Maßnahmen mitgeteilt, die zur Regelung des Fleischverkehrs getroffen werden. Von Mittwoch an treten die Preise für Einheitsfleisch und Extremsfleisch in Kraft. Morgen werden auch die Preise von Innereien veröffentlicht werden, die sich höher stellen als die derzeit in Geltung befindlichen. All diese Preisfestsetzungen gelten, wie ausdrücklich bemerkt werden muß, nur für Rindfleisch. Kalb- und Schweinefleisch bleiben zunächst von der Regelung ausgenommen. Wir haben ferner mitgeteilt, daß eine gewisse Kontrolle des Fleischverbrauches schon jetzt dadurch Platz greifen wird, daß die Großabnehmer rayoniert wurden und nur eine bestimmte, nach der jeweils wöchentlich den Fleischhauern zugewiesenen Fleischmenge berechnete Quote zugewiesen erhalten. Dadurch ist die amtliche Uebernahmestelle für Vieh und Fleisch in der Lage, zu kontrollieren, wieviel Fleisch dem betreffenden Fleischhauer für den Kleinhandel zur Verfügung bleibt. Der Detailverkauf wurde allerdings nur so weit beschränkt, daß dem einzelnen Käufer ungefähr ein halbes Kilogramm Rindfleisch verkauft werden darf. Der Detailkäufer ist nicht rayoniert und die Kontrolle seines Verbrauches beschränkt sich lediglich darauf, daß der Fleischhauer verpflichtet wird, nicht mehr als ungefähr ein halbes Kilogramm auf einmal zu verkaufen.

Im wesentlichen wird von übermorgen ab in Wien nur Einheitsfleisch verkauft werden, das für das Kilogramm Hinteres mit 20 Prozent Zuwage 8 K. 40 H., für Vorderes mit höchstens 15 Prozent Zuwage 7 K. 20 H. kostet, während Bratenstücke, unausgelöst, aber ohne Zuwage, mit 12 K. für das Kilogramm zu berechnen sind.

58 Fleischhauer und Geschäfte der Großschlächtereier, die schon von außen als solche kenntlich gemacht sind, dürfen Extremsfleisch, das von Schlachtrindern ungarischer Provenienz stammt, zum Preise von: Vorderes mit höchstens 15 Prozent Zuwage 18 K., Hinteres mit 20 Prozent Zuwage 20 K., Bratenstücke, unausgelöst, aber ohne Zuwage, 25 K., verkaufen. Es werden somit zweierlei Preise für Rindfleisch festgesetzt, ohne daß aber in den Qualitäten der beiden Fleischsorten besondere Unterschiede bestehen. Wichtig ist, daß in allererster Linie die Verkäufer des Einheitsfleisches von der Uebernahmestelle mit Fleisch oder Vieh versorgt werden, während den Extremsfleischhauern nur ein bestimmter Prozentsatz von Schlachtrindern oder Fleisch zugestanden wird, der überdies fallweise noch gekürzt werden kann, wenn es sich zeigt, daß für die Einheitsfleischhauer zu wenig Fleisch vorhanden ist.

Die 58 besonders kenntlich gemachten Verkaufsläden dürfen nur Extremsfleisch, alle anderen Fleischhauer und Geschäfte der Großschlächtereier nur Einheitsfleisch verkaufen. Spitäler, Kriegs- und Gemeinschaftsküchen, Gastwirtschaften, Hotels, Pensionen und Konsumentenorganisationen erhalten mit Rücksicht auf die herrschende Fleischknappheit nur jene Mengen Rindfleisch, die den Fleischverkäufern zum Zwecke der Belieferung der Abnehmer der vorgenannten Kategorien von der amtlichen Uebernahmestelle, wöchentlich nach Maßgabe der Zufuhren bemessen, zugewiesen werden. Das Verkaufsbuch des Fleischhauers muß tagtäglich ausweisen, wieviel er jedem seiner einzelnen Großabnehmer und wieviel er insgesamt an die Detailkundschaften abgegeben hat. Das Kundenbuch der Großabnehmer bietet durch Abstempelung seitens des Fleischverkäufers die Kontrolle dafür, daß von beiden Seiten das ordnungsgemäß zugeständene Quantum nicht überschritten worden ist. Die Fleischverkäufer sind gehalten, die festgesetzten Verkaufspreise für Fleisch und Innereien in ihren Geschäftslökalen ersichtlich zu machen.

Dieses System soll trotz der knappen Zufuhren bewirken, daß die vorhandenen Mengen gleichmäßiger, als es in den letzten Wochen der Fall war, auf die Bevölkerung aufgeteilt werden, daß nicht weite Kreise oft eine ganze Woche und noch länger überhaupt ohne Fleisch bleiben, während es bevorzugten Kundschaften möglich ist, tagtäglich ihren Bedarf, auch wenn er sehr groß ist, voll zu decken. Dazu bietet aber die Verordnung, wie bereits hervorgehoben, den Fleischverkäufern einen viel zu großen Spielraum. Sicher ist, daß von jetzt ab im legalen Wege Großabnehmer nur das ihnen wirklich zustehende Quantum erhalten werden. Trotz des Verbotes von Schleichhandel werden aber diese Großabnehmer nach den bisher in der Wiener Approvisionierung gemachten Erfahrungen Mittel und Wege finden, um durch Einzelkäufer in Halbkilogrammportien sich weitere Fleischmengen zu verschaffen. Auch entzieht es sich natürlich jeder Kontrolle, ob der Fleischhauer an mehrere Mitglieder einer und derselben Familie je ein halbes Kilogramm Fleisch abgegeben hat, oder ob er nicht von dem für den Detailverkauf reservierten Quantum eine größere Menge irgendeiner Kundschaft direkt ins Haus zustellt. In dieser Beziehung bleibt es bei Treu und Glauben, die in den Kriegsjahren gründlich erschüttert worden sind. Hier kann einzig und allein die Fleischkarte helfen. Die Verordnung des Amtes für Volksernährung appelliert dringend an die Bevölkerung, die Behörden in der Ueberwachung des Fleischverkehrs zu unterstützen und jede Ueberschreitung der Höchstpreise und anderer Bestimmungen der Verordnung unverzüglich zur Anzeige zu bringen, die entweder an das zuständige magistratische Bezirksamt oder an die amtliche Uebernahmestelle oder, so weit es sich um Preisüberschreitungen handelt, an das Kriegswunderamt der Polizeidirektion im 9. Bezirk, Elisabethpromenade, zu richten sind.

Ob und wieviel Fleisch der einzelne Käufer nach dem neuen System erhalten wird, wird sich bald zeigen. Eine Wirkung wird die Mittwoch in Kraft tretende Regelung aber sicher haben: Das Fleisch wird billiger werden. Da der Hauptteil des nach Wien gebrachten Rinderkontingents derzeit aus Ungarn stammt, die Preise für ungarische Rinder aber sehr hoch sind und Rindfleischpreise ergeben, die für die Mehrzahl der Verbraucher unerträglich geworden sind, hat sich die Regierung entschlossen, zur Verbilligung der Rindfleischpreise für die Mehrheit der Bevölkerung staatliche Mittel aufzuwenden, indem der Ausfall zwischen der Differenz des Einkaufes ungarischer Rinder und dem Verkaufspreis des Einheitsfleisches zu Lasten des Staatsfäkels geht.

Wichtig ist, daß die Gasthäuser in zwei scharf voneinander getrennte Kategorien geteilt werden, in solche, die nur Extremsfleisch und in solche, die nur Einheitsfleisch in ihren Lokalen verarbeiten und verkaufen. Da überdies nach einer vor kurzem erlassenen Verordnung, die übrigens nur eine Bestimmung aus dem Sommer 1916 rezipiert hat, die Fleischportion 11 Dekagramm wiegen muß, nicht mehr und auch nicht weniger, so müßten jene Gasthäuser, die Einheitsfleisch verkaufen, wesentlich unter die jetzt in Uebung befindlichen Preise herabgehen.

Was die Wursterzeugung anlangt, ist zum Teil schon mit der zentralen Schlachtung begonnen worden und unabhängig davon, daß zur Wursterzeugung ungarisches und österreichisches Fleisch in einer vorher nicht zu bestimmenden Mischung verwendet wird, was angesichts der Preisdifferenz der Provenienzen sehr in die Waagschale fällt, wird es künftig auch nur Einheitspreise für Wurstwaren geben. Die Wursthöchstpreise sollen nächste Woche in Kraft treten.